



BISCOITOS DE NATAL DE ESPECIARIAS

Rendimento: 30 unidades

Tempo de preparo: 1 h

Tempo de forno: 15 min

Temperatura do forno: moderada (180 °C)

Tempo de descanso: 30 min

Tempo total: 1 h 45 min

Ingredientes:

MASSA

200 gramas de manteiga sem sal

½ xícara (chá) de açúcar refinado UNIÃO (80 g)

1 xícara (chá) de açúcar Mascavo UNIÃO (130 g)

2 ovos (120 g)

4 xícaras (chá) de farinha de trigo (440 g)

1 colher (chá) de bicarbonato de sódio (5 g)

2 colheres (chá) de canela em pó (6 g)

1 colher (café) de cravo em pó (1 g)

2 colheres (chá) de gengibre em pó (4 g)

1 colher (café) de noz-moscada ralada (1 g)

1 pitada de sal

GLACÊ

2 xícaras (chá) de Açúcar de confeitador UNIÃO GLAÇÚCAR (230 g)

4 colheres (sopa) de água (60 ml)

3 colheres (sopa) de pó para merengue (60 g)

corante em gel vermelho a gosto

MONTAGEM

fita de cetim para decorar

Modo de preparo:

MASSA

1) Preaqueça o forno na temperatura média (180°C).

2) Forre uma assadeira grande com papel-manteiga. Reserve.

3) Na batedeira, coloque a manteiga, o açúcar refinado UNIÃO e o açúcar mascavo UNIÃO até obter um creme leve.

4) Junte os ovos, batendo sempre até ficar homogêneo.

5) Em uma tigela, peneire os ingredientes secos e adicione a mistura da batedeira e amasse com as pontas dos dedos, sem sovar.

6) Cubra e reserve na geladeira por 30 minutos.

7) Abra a massa entre dois plásticos próprios para alimento, até atingir 0,5 cm

de espessura e corte a massa usando cortador de biscoito em formato de bengala.

8) Distribua os biscoitos na assadeira reservada e asse no forno preaquecido (180°C) por 15 minutos ou até dourar levemente. Reserve.

GLACÊ

9) Na batedeira, adicione o açúcar de confeitado UNIÃO GLAÇÚCAR, a água e o pó para glacê e bata até obter um merengue firme.

10) Divida o glacê de duas partes e em uma delas misture o corante em gel até atingir a cor desejada. Cubra e reserve.

MONTAGEM

11) Coloque os glacês em um saco de confeitar com o bico perlê pequeno.

12) Faça linhas na diagonal intercalando o glacê branco e o glacê vermelho em todos os biscoitos.

13) Espere secar, amarre com a fita, pendure na árvore ou sirva em seguida.

DICAS

? Caso queira substituir a manteiga por margarina, utilize somente as que contenham teor igual ou superior a 70% de lipídeos na sua composição.

? Mantenha a tigela de merengue coberta com um pano úmido para não ressecar até finalizar a decoração.